

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МКОУ «Ахарская СОШ им.Мусаева М.И.»

Адрес место расположения:

Новолакский район, село Ахар, улица Мусаева Султана Гаджиевича, дом 6

Телефон ²89884661575

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Маммаева С.М-С.

Ответственный за организацию питания обучающихся: Магомедова З. М.

Численность педагогического коллектива: 20

Проектная мощность ОО 200 чел.

Фактическое количество обучающихся 214 чел.

Площадь обеденного зала 49,2 м²

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	1	25			25	
2.	2 класс	1	20			20	
3.	3 класс	2	30	1		30	
4.	4 класс	1	18			18	
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.		0	0				
11.		0	0				
ИТОГО						94	

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	94	94	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	94	94	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	108	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	12	3	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Магомедова З.М
Место нахождения (адрес)	Новолакский район село Ахар
Режим работы пищеблока	8 ^ч 00 мин до 13 ^ч 00 мин
Контактный телефон	8(988461575
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://sh-axarskaya-immusaeva-mi-saxar-r82.gosweb.gosuslugi.ru/glavnoe/goryachee-pitanie/

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	40 посадочных мест)	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 40
 фактическое количество посадочных мест 40

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№	Транспорт	(да/нет)
---	-----------	----------

п/п		
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	49 кв.м	Столы обеденные	10	2013	2013	100		
		Стулья	40	2013	2013	100		
		Раковины для мытья рук	2	2021	2021			
		Электрополотенца	0			0		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд	1	2013	2013	80		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех	20.2	Плита электрическая 4-х конф.	1	2008	2008			
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный				0		
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	6	2013	2013	0		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2013	2013	0		
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2013	2013	0		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Набор помещений		Весы электронные для готовой продукции	1	2013	2013	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2013	2013	0		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1					
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	1	2013	2013			
		Раковина для мытья рук	2	2021	2021	0		
		Другое (умывальник)						
		Холодный цех		Стол производственный				
нет								
Весы электронные								
Шкаф холодильный среднетемпературный								
Универсальный механический привод или овощерезательная машина								
Бактерицидная установка	1			2021	2021			
Моечная ванна								
Весы электронные								
Раковина для мытья рук								
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	9.9	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	9.9	Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)	9.1	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	9.1	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	7.3	Моечная ванна 2-х секц.	1	2013	2013	0		
		Стеллаж кухонный	1	2013	2013	0		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2021	2021	0		
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	14.4	Стол для сбора отходов	1	2013	2013	0		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2013	2013	0		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2013	2013	0		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2013	2013	0		
		Зонт вентиляционный				0		
		Водонагреватель проточный	1	2022	2022	0		
		Раковина для мытья рук						
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря				
Душевой поддон								
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств								
Раковина для мытья рук								
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	2	1995	1995	50		
		Холодильник				0		
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся	3	Холодильник бытовой	1	2013	2013	50		
		Холодильник бытовой						

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конф.	Приготовление 2-х,3-х блюд	ПЭМ4-010	15,8	2005		ежемесячно
	Жарочный (духовой) шкаф	Приготовление мяса, птицы, рыбы	ШЖЭСМ-2К	10,1			ежемесячно
	Электрическая сковорода						
	Мармит 2-х блюд	Подогрев 2-х блюд	С-2С-1107-22Л23	12	2013	11	ежемесячно
2.	Механическое						
	Электромясорубка	Для изготовления мясного фарша	МИМ 300М	1,2	2013	11	ежемесячно
	Овощерезательная машина с протирочной насадкой готовой продукции						
	Картофелеочистительная машина						
3.	Холодильное						
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Атлант»	14.5	2013	11	ежемесячно

1.	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конф.	Имеется					
	Жарочный (духовой) шкаф						
	Электрическая сковорода						
2.	Механическое						
	Электромясорубка						
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции						
	Картофелеочистительная машина	Имеется № 8\22 -Т0Э от 10.01.95г					
3.	Холодильное						
	холодильники						еженедельно
4.	Весоизмерительное						
	Весы		Имеется № 42-148\П\Р от 07.04.2022				еженедельно

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	В домашних условиях

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	3	9	да
Рабочих кухни/помощники повара			-		
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0.5	0.5			да
Технических работников/уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	имеется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	имеется
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	имеется
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	имеется
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	имеется
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да
27.	Приказ об организации питания	да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/
не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	73,68		0	0	0	0	0	0	0

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому

Право на получение бесплатного двухразового питания имеют учащиеся с ОВЗ, осваивающие адаптированные программы общеобразовательного учреждения. Под бесплатным двухразовым питанием понимается предоставление обучающимся двухразового питания (завтрак и обед) в образовательном учреждении за счет средств бюджета муниципального образования. период предоставления бесплатного питания с учебного дня, установленного приказом по образовательному учреждению, до конца учебного года. Если обучающиеся с ОВЗ находятся на индивидуальном обучении на дому, им выплачивается ежемесячно денежная компенсация за получение завтрака и обеда. Бюджетные средства на выплату денежной компенсации рассчитываются исходя из стоимости питания, утвержденной приказом Управления образования, в соответствии с количеством учебных дней в месяце.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающимся организует назначенный приказом директора школы ответственный работник. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания. Питание обучающимся предоставляется в учебные дни. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Директор МКОУ «Ахарская СОШ им. Мусаева М. И.»

С. М. Маммаева

Приложение 1

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты

1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		3		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		3		
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

Директор школы



Маммаева С.М.-С.